

**ANTIOXIDANT FAT OR OIL COMPOSITION CONTAINING LONG-CHAIN HIGHLY UNSATURATED FATTY ACID**

Publication number: RU2006103804

Publication date: 2006-08-27

Inventor:

Applicant:

Classification:

- International: C11C3/00; A23D9/007; C11C3/10; C11C3/00;  
A23D9/007;

- European: A23D9/007; C11C3/10

Application number: RU20060103804 20040512

Priority number(s): JP20030193980 20030709

## Also published as:



EP1645617 (A1)



WO2005005585 (A1)



US2008026125 (A1)



MXPA06000320 (A)



KR20060027862 (A)

more &gt;&gt;

[Report a data error here](#)

Abstract not available for RU2006103804

Abstract of corresponding document: EP1645617

The purpose of the present invention is to provide a fat or oil composition that can be protected from the off-flavor of the fish oil for a long period of time, and can be used in usual cooking without any problems. Thus, the present invention is related to a fat or oil composition comprising oleic acid of 3-9 parts by weight, preferably 3-7 parts by weight, linolic acid of 5-15 parts by weight, preferably 6-10 parts by weight and linolenic acid of 0.1-1.5 parts by weight, preferably 0.5-1.5 parts by weight per one part by weight of long-chain highly unsaturated fatty acids, and to a fat or oil composition comprising oleic acid of 5-40 parts by weight, preferably 8-35 parts by weight, linolic acid of 10-60 parts by weight

---

Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

## (12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21), (22) Заявка: 2006103804/04, 12.05.2004

(30) Конвенционный приоритет:  
09.07.2003 JP 2003-193980

(43) Дата публикации заявки: 27.08.2006 Бюл. № 24

(85) Дата перевода заявки РСТ на национальную фазу:  
09.02.2006(86) Заявка РСТ:  
JP 2004/006368 (12.05.2004)(87) Публикация РСТ:  
WO 2005/005585 (20.01.2005)

Адрес для переписки:  
129010, Москва, ул. Б.Спасская, 25, стр.3,  
ООО "Юридическая фирма Городисский и  
Партнеры", пат.пов. Г.Б. Егоровой

(71) Заявитель(и):  
ДЖЕЙ-ОЙЛ МИЛЛЗ, ИНК. (JP)(72) Автор(ы):  
МОРИ Осаму (JP),  
ТАСИМА Икуказу (JP),  
МАЦУЗАКИ Нарихиде (JP)(74) Патентный поверенный:  
Егорова Галина Борисовна

(54) АНТИОКСИДАНТНАЯ ЖИРОВАЯ ИЛИ МАСЛЯНАЯ КОМПОЗИЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯ  
ВЫСОКОНАСЫЩЕННУЮ ДЛИННОЦЕПЬЕВУЮ ЖИРНУЮ КИСЛОТУ

## (57) Формула изобретения

1. Жировая или масляная композиция, содержащая 3~9 вес. ч. олеиновой кислоты, 5~15 вес. ч. линолевой кислоты и 0,1~1,5 частей линоленовой кислоты на одну вес. ч. высоконасыщенных длинноцепьевых жирных кислот.

2. Композиция по п.1, содержащая 3~7 вес. ч. олеиновой кислоты, 6~10 вес. ч. линолевой кислоты и 0,5~1,5 вес. ч. линоленовой кислоты на одну вес. ч. высоконасыщенных длинноцепьевых жирных кислот.

3. Композиция по п.1, в которой содержание высоконасыщенных длинноцепьевых жирных кислот составляет 3~7 вес.% от всех жирных кислот композиции.

4. Композиция по п.2, в которой содержание высоконасыщенных длинноцепьевых жирных кислот составляет 3~7 вес.% от всех жирных кислот композиции.

5. Композиция по любому из пп.1-4, в которой высоконасыщенными длинноцепьевыми жирными кислотами является ЕРА (эйкоза-пентаеновая кислота) и/или DHA (докозагексаеновая кислота).

6. Композиция по любому из пп.1-4, в которую не добавлялся антиоксидант.

7. Композиция по любому из пп.1-4, которая содержит 0,005~0,02 вес.% антиоксиданта.

8. Композиция по любому из пп.1-4, которая находится в жидком состоянии при 5°C.

9. Композиция по любому из пп.1-4, которая получена из льняного масла, кукурузного масла или очищенного рыбьего жира.

10. Жировая или масляная композиция, содержащая 5~40 вес. ч. олеиновой кислоты, 10~60 вес. ч. линолевой кислоты и 0,1~4 вес. ч. линоленовой кислоты на одну вес. ч.

высоконенасыщенных длинноцепевых жирных кислот.

11. Композиция по п.10, содержащая 8–35 вес. ч. олеиновой кислоты, 12–45 вес. ч. линолевой кислоты и 0,2–3 вес. ч. линоленовой кислоты на одну вес. ч высоконенасыщенных длинноцепевых жирных кислот.

12. Композиция по п.10, в которой содержание высоконенасыщенных длинноцепевых жирных кислот составляет 1–3 вес.% от всех жирных кислот композиции.

13. Композиция по п.11, в которой содержание высоконенасыщенных длинноцепевых жирных кислот составляет 1–3 вес.% от всех жирных кислот композиции.

14. Композиция по любому из пп.10–13, в которой высоконенасыщенными длинноцепевыми жирными кислотами является EPA (эйкозапентаеновая кислота) и/или DHA (докозагексаеновая кислота).

15. Композиция по любому из пп.10–13, в которую не добавлялся антиоксидант.

16. Композиция по любому из пп.10–13, которая содержит 0,005–0,02 вес.% антиоксиданта.

17. Композиция по любому из пп.10–13, которая находится в жидком состоянии при 5°C.

18. Композиция по любому из пп.10–13, которая получена из льняного масла, кукурузного масла или очищенного рыбьего жира.